

ćenja ishodišnih proizvoda i predviđanja tržišnog kretanja vlastitih proizvoda. Od izuzetnog je značenja postojanje razrađenog postupka kod povlačenja proizvoda kao i njegove redovite provjere.

Procjena proizvođača traje najmanje dan i pol (jedan dan na licu mjesta i pola dana za ocjenu). Postupak je sljedeći:

- ispitivanje dokumentacije i bilješki
- razgovor s rukovodstvom
- pregled pogona i ispitivanje zaposlenih
- završni razgovori

- izrada izvještaja s rezultatima i završnom ocjenom (te izdavanje certifikata)

Procjeni poduzeća ured Lišner pristupa na način da provodi prethodnu ocjenu kako bi se snimilo stvarno stanje u poduzeću i usporedilo sa zahtjevima IFS-a (izrada popisa nedostataka). Tek tada je moguće dati prijedlog mjera za uklanjanje nedostataka. Prijedlog sadrži izradu / preradu dokumentacije, mjere obuke, te ukoliko je potrebno, i građevinske mjere. ■

DEKLARIRANJE MESNIH PROIZVODA

Kolovrat¹, M.

Proizvođači mesnih prerađevina se u nas u puno stvari ne slažu, ali su zato u jednom jedinstveni: svatko različito deklarira svoj proizvod, makar je riječ o proizvodu istog komercijalnog naziva i sastava. Da li zbog toga ili zbog prilagođavanja europskim normama, zakonodavac je donio Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju hrane (NN 114/2004), koji je stupio na snagu 01. siječnja ove godine. Na taj način prestaju vrijediti odredbe koje govore o sadržaju teksta deklaracije u:

- Pravilniku o kvaliteti mesnih proizvoda
- Pravilniku o kakvoći začina, ekstrakata začina i mješavina začina
- Pravilniku o kvaliteti proizvoda od mesa peradi
- Pravilniku o aditivima koji se mogu nalaziti u namirnicama i dr.

To znači da se sada novim Pravilnikom definira što sadrži deklaracija (naziv proizvoda, popis sastojaka, količina ili kategorija sastojaka, količina punjenja, rok valjanosti, uvjeti čuvanja kao i druge pojedinosti koje se na proizvod kao takav odnose, npr. dimljeni, ili sušeni, ili brzo smrznuti proizvod).

I dalje se pri navođenju sastojaka popis radi tako da se sastojci nabrajaju opadajućim redoslijedom s obzirom na masu utvrđenu u vrijeme kada se proizvod izrađivao. Predviđeno je i navođenje dodane vode u slučaju kada količina dodane vode prelazi 5% ukupne mase gotovog proizvoda. Dodana voda kao sastojak predstavlja razliku ukupne količine proizvoda i ukupne količine svih drugih upotrijebljenih sastojaka. Da bi se sastojci mesnog proizvoda označavali specifičnim nazivom i tako u nazivu kupca obično navodili na taj sastojak (npr. "Posebna kobasica" nas u nazivu proizvoda navodi na to da je sastojak - meso - glavni dio tog proizvoda), zakonodavac je kao prilog navedenog Pravilnika i njegov sastavni dio, donio dva takva separata označena kao Prilog 1 i Prilog 2.

Prilog 1 – donosi sastojke koji mogu biti označeni nazivom kategorije i tako definira što je to meso i kao sastojak u deklaraciji se označava životinjska vrsta od koje to meso potječe. Pod nazivom "kosturno mišićje" životinjskih vrsta pogodnih za ljudsku prehranu, podrazumijeva se i prijanjajuće tkivo (vezi-

¹Miroslav Kolovrat, dipl.ing., Kolovrat d.o.o.

vno), a ukupan sadržaj masnog i vezivnog tkiva ne smije prelaziti vrijednosti navedene u tablici Priloga 1., ovisno o vrsti životinja. Ako je u mišićju nadmašen najveći pojedinačni postotak masnog u vezivnog tkiva, ali još uvijek odgovara kriterijima definicije mesa, tada se sadržaj mesa mora proporcionalno smanjiti a u popisu sastojaka spomenuti dodatak masnog i/ili vezivnog tkiva.

Prilog 2 - propisuje sastojke koji moraju biti označeni nazivom kategorije kojoj pripadaju uz specifičan naziv sastojka i E broj. To stoga što navedeni aditivi u Prilogu 2 imaju u proizvodu tehnološki učinak.

Čitajući pažljivo ove Priloge Pravilnika, razumljivo je zašto se novim načinom deklariranja predviđa da se količina sastojaka ili kategorije mora na deklaraciji izražavati kao postotak (%) a moraju odgovarati toj količini u vrijeme njihove upotrebe pri proizvodnji mesnog proizvoda. Autor je nedavno u vrijeme boravka u Austriji, razgledavao police mesnim prerađevinama tamošnjeg super marketa. Uzimajući u ruku vakumirane hrenovke, na deklaraciji se može pročitati slijedeće:

Hrenovke u prirodnom crijevu

sastojci: svinjsko meso (84%), voda, nitritna sol (sol, konzervans E250), začini, glukoza, stabilizator (E452), antioksidans (E300), pojačivač okusa (E621), dimljeno.

Za safaladu u istom načinu pakiranja deklaracija je slijedeća:

sastojci: svinjsko i goveđe meso (66%), masnoća, voda, nitritna sol (sol, konzervans E250), krumpirov škrob, začini, stabilizator (E452), antioksidans (E300), pojačivač okusa (E621), u prirodnim crijevima, podimljeno.

Interesantna je npr. deklaracija za tlačenicu:

sastojci: svinjsko meso (63%), voda, nitritna sol (sol, konzervans, E250), želatina, začini, šećeri itd.

Za austrijski tradicionalni proizvod kao što je mesni sir, deklaracija glasi:

sastojci: govedsko i svinjsko meso (65%), masno-

ća, voda, nitritna sol (sol, konzervans E250), začini, šećeri, stabilizatori E452, E451, pojačivač okusa E621.

Spomenimo još i način deklariranja paštete u ovitku. Ova vrsta proizvoda imala je u sebi dodatak – pčelinji med, a to je bilo posebno označeno na naljepnici, a i u tekstu deklaracije:

Pašteta s pčelinjim medom

sastojci: svinjsko meso (55%), svinjska jetra (25%), garantirano iz Austrije, voda, kuhinjska sol, med, dekstroza, začini, emulgator E472c, E472b, pojačivač okusa E621, antioksidans E300.

I trajni proizvodi u Austriji imaju deklaraciju koja točno odgovara našem novom Pravilniku u dijelu koje se odnosi na preradu tijekom koje gubi vlaga, a ta količina mora biti izražena kao postotak (%) i odgovarati količini sastojaka u gotovom proizvodu. U tom slučaju količina sastojaka prelazi 100% (zbog kaliranja kod fermentacije i sušenja trajnih proizvoda). Deklaracija takvog proizvoda treba količinu sastojaka izraziti kao masu sastojaka u 100 g gotovog proizvoda. Tako za trajnu salamu koja se prilikom izrade sastojala od 30% govedine II kategorije, 70% svinjetine III kategorije, uz dodatak soli i začina i pri gubitku težine od 25%, deklaracija glasi:

“100 g salame sastoji se iz 129 g govedskog i svinjskog mesa”

Prema tome, imamo Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju hrane koji odgovara deklariranju proizvoda u Europi (u ovom slučaju Austrija). Ili su proizvodi u Europi deklarirani tako da ispunjavaju norme i članke našeg zakonskog akta?!? Leži li u tome razlog zašto su deklaracije na našim mesnim proizvodima tako različite, neujednačene i nejasne? U nas je ovim Pravilnikom konačno ustanovljena definicija mesa, a to za sobom povlači izjavu (deklaraciju) o mesnim udjelima u gotovom proizvodu. Kako izračunati sastojke mesnog proizvoda u postocima, što sve deklarirati s obzirom na sastav i kao to rade u Europi, u idućem broju. ■